

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2025/2026

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 4^ SEZ G indirizzo sala e vendita

DOCENTE: Audino Giuseppe

RIPASSO E RECUPERO DEL PROGRAMMA DEL 3°ANNO.

Gli argomenti vengono trattati teoricamente e poi approfonditi nel corso delle attività pratiche

Modulo 1 : La carta, strumento di vendita. La comanda

1. Aspetti gestionali
2. Indicazioni strategiche
3. La carta delle vivande
4. La carta dei vini
5. La carta del bar
6. Le comande con il computer

Modulo 2 : Il rapporto con il cliente.

1. La prenotazione
2. L'accoglienza
3. La compilazione e il servizio della comanda
4. La gestione dei reclami
5. La presentazione del conto

Modulo 3 : Stili di servizio complementari. Altri servizi. Servizio ai piani o room service.

1. Presentazione portate
2. Servizio con carrello
3. Servizio con buffet
4. Servizio con vassoio
5. Servizio aperitivi, caffè, digestivi
6. Presentazione room-service
7. Organizzazione del servizio
8. Colazione su vassoio
9. Pranzo su carrello

Modulo 4 : Operare davanti al cliente. Il servizio dei dessert. La cucina di sala alla lampada (livello avanzato)

1. La frutta
2. I dolci
3. La spinatura del pesce
4. L'attrezzatura
5. La mise en place
6. Preparazione di alcuni piatti alla lampada

Modulo 5: La caffetteria (livello avanzato)

1. Il caffè
2. Il cappuccino e altri derivati del caffè
3. Il tè e gli altri infusi
4. La cioccolata
5. Principi di latte art
6. Le bevande nervine (argomento trattato anche in compresenza con S.C.A.).

Modulo 6: Le basi della sommellerie (livello avanzato)

La produzione del vino. (argomento trattato anche in compresenza con S.C.A.)

1. L'enologia
2. Le fasi di produzione del vino
3. Le vinificazioni
4. Le denominazioni d'origine

Il servizio del vino

1. L'organizzazione del servizio
2. L'attrezzatura del sommelier
3. La cantina
4. La successione dei vini a tavola
5. La decantazione
6. Il servizio dei vini a tavola

Modulo 7: Degustazione e abbinamento cibo-vino.

1. Esame visivo
2. Esame olfattivo
3. Esame gustativo
4. Abbinamento
5. Considerazioni finali

Modulo 8 :Le bevande alcoliche e analcoliche(argomento trattato anche in compresenza con S.C.A.)

1. Gli aperitivi
2. I liquori
3. I distillati
4. Le bevande analcoliche varie

Modulo 9 : Guarnizioni e decorazioni. I cocktail mondiali. Le bevande e cocktail salutistici.

I mocktail. Gli estratti. Bevande dietetiche.

1. Guarnizioni intagliate
2. Brinature
3. Vendere i cocktail
4. Cocktail mondiali
5. Categorie di cocktail internazionali
6. Nuove tendenze

PARTE PRATICA DI SALA E BAR(livello intermedio)

- Le fasi della mise en place della sala
- La vestizione del tavolo, stendere e piegare la tovaglia e il coprimacchia
- Le regole per la corretta mise en place del coperto secondo le esigenze del menù
- Il trasporto dei piatti, dei vassoi e dei bicchieri
- L'uso della clip e la disposizione delle vivande nel piatto
- Gli stili di servizio all'italiana, all'inglese, alla francese, alla russa e al buffet
- Lo sbarazzo dei piatti e della tavola
- Tecnica di taglio della frutta davanti al cliente per una composta di frutta nel piatto e una macedonia
- Tecniche di taglio dei dolci
- Tecniche di spinatura del pesce
- Servizio Buffet per un cocktails party e coffee break
- La stappatura del vino ed il servizio delle bevande al tavolo
- Utilizzo dell'attrezzatura per la preparazione dei cocktails e preparazione di alcuni cocktails IBA
- Preparazione e servizio delle bevande calde
- Utilizzo dell'attrezzatura per la cucina di sala alla lampada
- Preparazione di alcuni piatti tradizionali alla lampada
- Servizi di sala di alcuni piatti , nei differenti stili, in collaborazione con il gruppo di cucina
- Il servizio del vino
- Principali tecniche di abbinamento cibo-vino
- Servizio ristorante didattico

Soverato, 3 **GIUGNO 2026**

IL DOCENTE
AUDINO GIUSEPPE

Gli alunni:
